



MEDIENMITTEILUNG

## Der Goldene Koch 2019

# Diese sechs Kochgrössen ziehen ins Finale ein

Zürich, 27. Oktober 2018 – Seit Samstagabend können sich nur noch sechs von zwölf hochkarätigen Kandidaten ernsthafte Chancen für den begehrten Titel «Der Goldene Koch 2019» ausrechnen. Drei Köche aus der Deutschschweiz und drei Köche aus der welschen Schweiz schafften beim Halbfinale des «Goldenen Kochs» im Einkaufszentrum Glatt den Sprung ins Finale.



Das sind die sechs Finalisten (von links): Ale Mordasini, Victor Moriez, Maximilian Müller, Lukas Schär, Kévin Vasselín, Alexandre Juton

Hochkonzentriert und mit äusserster Präzision waren am Samstag, 27. Oktober 2018, die zwölf ausgewählten Kandidaten des «Goldenen Kochs 2019» am Werk. Für sie heisst es: Antreten zum Halbfinale im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen.

Nur die Hälfte der Kandidaten kann jedoch ins Finale vom 25. Februar 2019 einziehen. Dieses findet erneut im Kurssaal Bern statt. Den Sprung ins Finale geschafft haben diese sechs talentierten Köche:

Ale Mordasini, Restaurant Steinhalle, Bern  
Kévin Vasselín, Hotel Beau Rivage, Le Chat Botté, Genf  
Lukas Schär, Schüpbärg-Beizli, Schüpberg  
Victor Moriez, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Crissier  
Alexandre Juton, La Pinte des Mossette, Val-de-Charmey  
Maximilian Müller, Baur au Lac, Restaurant Pavillon, Zürich



Den sechs Gewinnern des Halbfinals gelang das Kunststück, eine hochkarätig besetzte Jury von ihren Kochkünsten zu überzeugen. In der Degustationsjury des Halbfinals sassen Ivo Adam (Kultur-Casino, Bern), André Jaeger (Grand Seigneur de la Gastronomie), Heiko Nieder (Koch des Jahres 2019, The Dolder Grand), Elodie Jacot-Manesse (Gewinnerin «Der Goldene Koch 2017»), Stefan Heilemann (Restaurant Ecco, Zürich), Christian Nickel (Park Hotel Vitznau), Mario Garcia (Sieger Bocuse d'Or Suisse 2018) und Christophe David (Eldora Groupe).

### **Meisterleistung abgeliefert unter Zeitdruck**

Die Aufgabe der zwölf Kochtalente bestand darin, zwei Gerichte für je acht Personen zuzubereiten. Dies natürlich unter erheblichem Zeitdruck: Bloss zwei Stunden wurden den Kandidaten für die Zubereitung gewährt. Bereits 60 Minuten nach dem Start hatten sie das Fischgericht (zwei Zander bis 2kg inkl. Garnitur nach freier Wahl) abzuliefern. Weitere 60 Minuten später musste auch das Fleischgericht bei der Jury eingetroffen sein. Bei letzterem konnten die Kandidaten aus 2kg Schweizer Rindfleisch sowie aus zwei vegetarischen Garnituren eine Kreation zaubern.

Von allen Teilnehmern am besten bewältigte diese Aufgabe Ale Mordasini (Restaurant Steinhalle, Bern). Er hat vorläufig bis zum Finaltag am 25. Februar 2019 den ersten Platz inne. Ale Mordasini überzeugte die Jury mit folgender Kreation:

- Pochierter Zander in Kräuter-Buchweizencrumble, Beurre blanc mit Estragonöl, Sauerrahmmousse auf eingelegtem Kohlrabiboden, Zandertartar in gepickelter Zwiebel mit Estragon-Mayonnaise, Knusperartelettes mit geräucherter Kartoffelcreme und Belugakaviar
- Grilliertes Schweizer Rindsfilet mit Zwiebelchutney, Meaux-Senf-Jus, geschmortes Rindskopfbäckchen mit Schmorgemüse, Krokette mit cremiger Alpen-Greyerzer-Füllung, Schmorsellerie mit Selleriepüree und knuspriger Selleriegarnitur

Das Einkaufscenter Glatt zählt am Tag des Halbfinals jeweils zwischen 35'000 und 50'000 Besucher. Das war bei der diesjährigen Durchführung nicht anders. Viele Besucher nutzten die Gelegenheit und schauten den präzise arbeitenden Köchen über die Schulter. Viele Zuschauer bewunderten auch die fertiggestellten Gerichte, die behände von den Kochstationen über einen roten Teppich zur fachkundigen Jury getragen wurden. Diese Präsentationen sowie zahlreiche andere Highlights des Tages wurden in Worten begleitet von Moderator Marco Fritsche und Fachkommentator René Schudel.

### **Die gesamte Schweizer Gastronomie im Kursaal Bern**

Mit grossen Schritten geht es nun auf das Finale des «Goldenen Kochs» zu: Am 25. Februar 2019 treffen sich im Kursaal Bern über 1200 Entscheidungsträger der Schweizer Gastronomie, um den Wettkampf der sechs Finalisten mitzuerleben. Die Final-Jury ist ebenfalls hochkarätig besetzt: Ihre fachmännische Beurteilung abgeben werden Franck Giovannini (Hôtel de Ville, Crissier), Ivo Adam (Kultur-Casino, Bern), Rolf Fliegauf (Restaurant Ecco, Giardino, Ascona), Pierrot Ayer (Les Grandes Tables de Suisse), Stéphane Décotterd (Restaurant le Pont de Brent, Brent), Mario Garcia (Sieger Bocuse d'Or Suisse 2018), Elodie Jacot-Manesse (Gewinnerin «Der Goldene Koch 2017»), Christian Nickel (Park Hotel Vitznau), Thomas Nussbaumer (Präsident Schweizer Kochverband), Dario Ranza (Villa Principe Leopoldo, Lugano) und Manfred Roth (Universitätsspital Basel, Leiter Hotellerie & Gastronomie).

Die Aufgabe der sechs Finalisten wird darin bestehen, während bloss fünfzehn Minuten ein Fischgericht sowie ein Gericht aus Schweizer Fleisch für je 16 Personen zu kochen. Anders als noch im Halbfinale können die Teilnehmer im Finale ihre herausfordernde Aufgabe zusammen mit einem Commis bewältigen.



### Verfolgen Sie das Finale via Live-Stream!

Wer am 25. Februar 2019 nicht vor Ort sein kann, sich das Finale des «Goldenen Kochs 2019» aber trotzdem nicht entgehen lassen möchte, hat eine Möglichkeit: Die Geschehnisse am Finaltag können via Live-Stream auf [www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch) mitverfolgt werden. Moderiert wird die Web-Übertragung von TV-Mann Marco Fritsche.

### Medienkontakt

Barbara Ryter

Contcept Communication GmbH | Telefon +41 (0)79 233 58 07 | [barbara.ryter@concept.ch](mailto:barbara.ryter@concept.ch)

### Social Media



<https://www.instagram.com/goldenerkoch/>



<https://www.facebook.com/GoldenerKoch/>

### Bildmaterial Halbfinale

Weitere Impressionen sowie ein Video vom Halbfinale finden Sie unter dem folgenden Link:

<https://drive.google.com/drive/folders/1Gsnm3b2xv1hzzro-euMlxRcn1TL51T3w?usp=sharing>

Für generelle Informationen wenden Sie sich bitte an:

Sarah Hunziker, Projektleitung «Der Goldene Koch»

Telefon +41 (0)62 916 05 36

[info@goldenerkoch.ch](mailto:info@goldenerkoch.ch) | [www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch)

### ORGANISATOR

### PRESENTING-PARTNER



### PARTNER



### SPONSOREN



### WARENSPONSOREN



### KOOPERATION

